

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1 Pkg. Topfen
2 Stk. Eier
3 EL Mehl
1 EL Grieß
1 Prise Salz
3 EL Zucker
Butter
0,25 l Sauerrahm

Mein persönlicher Tipp

Ein Ruck-Zuck-Gericht, das flott geht und der ganzen Familie schmeckt!



Martina Sallaberger

Seminarbäuerin im Bezirk Grieskirchen

Topfenockerl aus der Pfanne



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Alle Zutaten außer Butter und Sauerrahm verrühren.
- Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
- Kleine Nockerl mit einem Löffel in die Pfanne geben, beidseitig goldgelb backen, etwas durchziehen lassen.
- Mit ein paar Löffeln Sauerrahm und Zucker nach Geschmack fertig stellen.
- Den Sauerrahm nur mehr warm werden lassen (nicht kochen).
- Auf Tellern mit frischen Früchten anrichten.

Quellen:



Romana Schneider & Martina Haslehner: *Kursunterlage Genial, vital - schnelle Wohlfühlküche aus der Pfanne/dem Wok*

